

# ロッシーニ

## ROSSINI

ミディアムレアに焼いた“フィレ肉”にフレンチの代名詞“フォアグラ”を重ね、香り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリゲーソース”をたっぷり掛けました。

おすすめ



牛フィレとフォアグラのロッシーニ

おすすめ



牛ハラミとフォアグラのロッシーニ

おすすめ



アンガス牛肩ロース100%ハンバーグとフォアグラのロッシーニ

おすすめ

本当に100%のアンガスビーフです!! 繋ぎも一切使っていません。

アンガス牛肩ロース100%ハンバーグとフォアグラのロッシーニ

Beef Salisbury Steak and Foie Gras "Rossini"

1,480

おすすめ

肉の旨味たっぷり! 噛みしめるほどに美味しくなります!

牛ハラミとフォアグラのロッシーニ

Beef Outside Skirt Steak and Foie Gras "Rossini"

1,680

おすすめ

『俺のフレンチ』を代表する一品です!

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Beef Filet Steak and Foie Gras "Rossini"

1,980

トッピングワンモアフォアグラ Topping Foie gras

+780

トッピングトリュフ Topping Truffle

+300

高級食材オマール海老を丸々一匹使った“俺のフレンチ”  
看板料理のひとつ。オマール海老の旨味を凝縮させた  
アメリカヌソースをたっぷり使った豪華なグラタン仕立て。  
数量限定ですので、お早めのご来店、ご注文がオススメです!



イベリコ豚の  
とろ〜りラクレットチーズ掛け

好きなお料理に  
トッピングできます!

ラクレットチーズ  
トッピング **980**  
Topping Raclette cheese



数量限定!  
活オマール海老のテルミドール  
(グラタン仕立て)

## 肉・魚料理

MEAT · FISH DISHES

New!!

**数量限定!** A5ランク霜降り和牛のグリル **2,980**

Grilled Wagyu Beef

大山鶏1/2羽のスパイシーグリル **980**

Grilled Spicy Chicken

うずら(まるまる1羽)の **980**

フォアグラリゾット詰め

Sauteed Quail in stuffed Foie gras risotto

仔羊3種の調理法の盛り合わせ **1,280**

Assortment of 3kinds Cooked Lamb

イベリコ豚の **1,580**

とろ〜りラクレットチーズ掛け

Iberian pork steak with melting Raclette cheese

**希少部位!** マグロホホ肉のロースト **980**

マスタードソース

Roasted Tuna Cheek, Mustard Sauce

**名物!** 白身魚と海老のボンファミ **1,280**

Gratin of White Fish, Prawn and Mushroom

**おすすめ** 海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼き **1,680**

アメリカヌソース

Wrapped Snow Crab & Prawn in Part Philo with American Sauce

**おすすめ** **数量限定!** 活オマール海老のテルミドール **1,980**

(グラタン仕立て)

Lobster thermidor (Gratin style)



大山鶏1/2羽のスパイシーグリル



うずら(まるまる1羽)の  
フォアグラリゾット詰め



仔羊3種の調理法の盛り合わせ



海老とずわい蟹のパートフィロ包み焼きアメリカヌソース

# おつまみ

## SNACKS

甘く柔らかくジューシーな淡路玉ねぎと  
パルミジャーノチーズの競演。  
シンプルなのにどうしてこんなに美味しいのか。  
もう一品欲しいなという方にもオススメです!



名物! 淡路玉ねぎのグラタン

おすすめ

レバーパテのブリュレ?  
そう、意外にもレバーパテに甘味が合うのです!  
薄切りのトーストと一緒にどうぞ。  
トーストの追加も可能です。(+150円)



鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て



フライドポテト

おすすめ

**数量限定! “松阪牛”のおつまみカレー** 480  
Curry & Bread

フライドポテト 380  
French Fries

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

おすすめ

**名物! 淡路玉ねぎのグラタン** 480  
Gratin of Awaji onion

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

鶏白レバーのパテ ブリュレ仕立て 480  
Brûled Chicken Liver Pate

海の幸と野菜のマリネ 480  
Seafood Marinade

ジャンボマッシュルームの  
ブルギニオンバター 480  
Grilled Big Mushroom with Garlic butter

牛すじのトマト煮込み 580  
Stewed Beef Tendon with Tomate

生ハムとチョリソーの盛り合わせ 780  
Assortment of Raw Ham and Chorizo

俺のベーカリー特製パン 380  
Bread

+¥100でトリュフバター付き

Additional Truffle Butter +100



ジャンボマッシュルームの  
ブルギニオンバター



牛すじのトマト煮込み

# 冷・温前菜

COLD · HOT APPETIZER

俺のフレンチ”銀座コリドー街“といえばコレッ！  
ウニ、オマール海老、キャビア、  
高級食材たちを一皿に詰め込んだ一皿を  
ぜひお楽しみください。

おすすめ



生ウニのエスプーマ  
オマール海老のジュレとキャビア



彩り野菜のバーニャカウダ



俺んちのシーザーサラダ

**冷** 本日のシェフのこだわりスープ 380  
Soupe of the day

**おすすめ** **冷** 焼きクリームチーズの味噌漬け 580  
Baked Cream Cheese Marinated with Miso

**冷** 彩り野菜のバーニャカウダ 780  
Bagna Cauda

**冷** 俺んちのシーザーサラダ 780  
Caesar Salad Style "Oreno" Style

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

**冷** フォアグラのなめらかな  
テリーヌ仕立て 780  
Smooth Terrine of Foie Gras



フォアグラのなめらかなテリーヌ仕立て

**New!!** **冷** **今が旬!! 戻り鰹のマリネと  
秋茄子の翡翠揚げ** 880  
Marinated Bonito and Eggplant

**おすすめ** **冷** **生ウニのエスプーマ  
オマール海老のジュレとキャビア** 1,380  
Espuma of Sea Urchin with Homnard Lobster Jelly & Caviar

赤ナスのとろとろロースト 480  
Roasted Red Eggplant

トッピングトリュフ Topping Truffle +300

ホタテ貝とポルチーニ茸の  
彩りキャベツ包み 680  
Roll of Cabbage stuffed with Scallops and Porcini



焼きクリームチーズの味噌漬け

**おすすめ** **冷** **ホワイトアスパラガスと  
白ハマグリナージュ仕立て** 880  
White Asparagus and Hard Clams, Butter Sauce



ホタテ貝とポルチーニ茸の  
彩りキャベツ包み

# リゾット

## RISOTTO

おすすめ

### わたり蟹のトマトリゾット

Gazami Crab & Tomato Risotto

780

### ポルチーニ茸と いろいろキノコのリゾット

Mushroom Risotto

880

New!!

### フォアグラとパルメザンチーズの トリュフ掛けリゾット

Foie gras and Parmesan cheese Risotto on sprinkled Truffle

1,680

蟹! トマト! クリーム! 誰もが好きな定番のリゾットです。  
わたり蟹の濃厚な旨味が凝縮された  
リゾットをお楽しみください!

おすすめ



わたり蟹のトマトリゾット

こちらも隠れた人気のリゾット。  
キノコが好きな方には  
たまらない一品です!



ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット



ラベンダー香るチーズケーキ

# デザート

## DESSERT



マスカルポーネアイスのアフォガード



オープンで焼かない  
クレームブリュレ



ミントとライムのグラニテ  
(モヒート風)

ミントとライムのグラニテ (モヒート風) Mint and Lime Granite	250
マスカルポーネアイスのアフォガード Mascarpone Ice Cream Affogato	380
オープンで焼かないクレームブリュレ Creme Brulee	480
エスプレッソと栗のプリン Espresso, Chestnut Sauce	480
ラベンダー香るチーズケーキ Cheesecake	580

## 食後の飲み物

### AFTER DRINKS

エスプレッソ Espresso	380
コーヒー (ホット or アイス) Coffee (Hot or Iced)	380
白桃紅茶 (ムレスナ社) White Peach tea (MLESNA TEA)	380
ホットティー (アールグレイ) Earlgray tea	380
アイ스티ー (ダーズリン) Dareeling tea	380